Panasonic®

# 取扱説明書
# IH 調理器(家庭用)

品番 **KZ-PG30**

もくじ



このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、
まことにありがとうございました。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(☞P.2～4)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日·販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

# 安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 **警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 **注意** 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある」内容です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

**火災、爆発、やけど けが、感電などを 防ぐために…**

## 警告

### 揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 800g(0.9L)未満の油で調理しない

- 「揚げ物」コースで調理する
- 必ずあっせんの天ぷら鍋を使う
- 鍋底が反ったり変形していない鍋を使う
- 鍋は中央に置く

(油温が上がりすぎて発火の原因になります)

### いため物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない

(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

### 液体を加熱するときは（突沸に注意！）

- 火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

(水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります)

- カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物など

### トッププレート(ガラス製)には

- 鍋以外の物を載せない
  - カセットコンロ・ボンベ・缶詰めなど (誤って加熱すると爆発します)
  - アルミ箔鍋・レトルトパック・アルミ箔・金属製スプーン・鍋のふたなど (破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります)
- 衝撃(物を落とすなど)を加えない

(ひびが入ったり割れると、感電の原因になります)

### プラグやコードの取り扱いに注意

(ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因になります)

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取る
  ➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

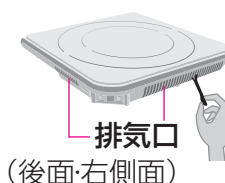
- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- コード・プラグを傷めない

傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど

- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

### 次の点もご注意ください

(火災・やけど・けが・感電の原因になります)

- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない

- 分解・修理・改造をしない
  ➡修理は販売店にご相談ください。

### 異常・故障時は

■直ちに使用を中止する

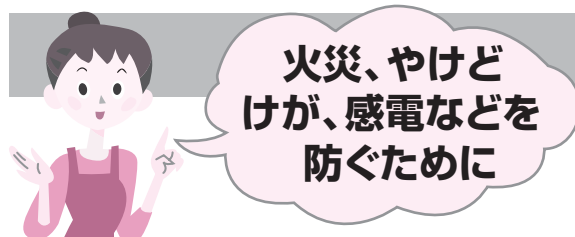
(発煙・発火、感電のおそれがあります)

<異常・故障例>

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにヒビ割れができた

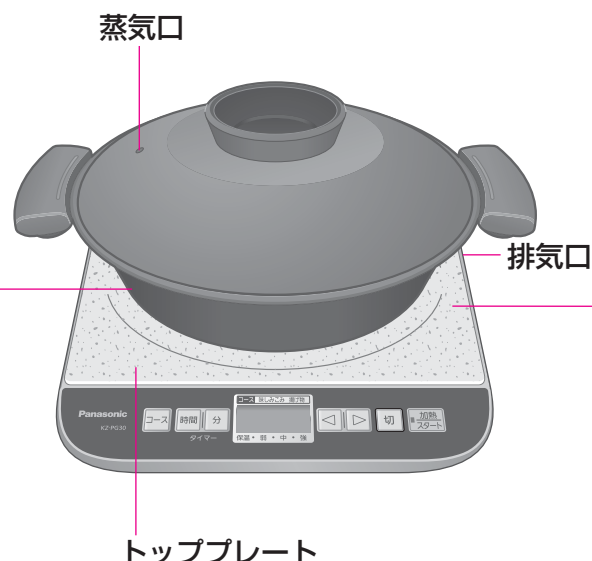
➡すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。

# 安全上のご注意 必ずお守りください (続き)

火災、やけど けが、感電などを 防ぐために

## ⚠ 注意

### 土鍋風鍋を使うときは

- 高温部に触れない
- ふたを取るときは、蒸気に触れない
  （やけどの原因になります）

- 取っ手がぐらぐらするときは、締め直して使う（7ページ）
  （そのまま使うと、取っ手が外れてやけどの原因になります）

### トッププレート(ガラス製)には

- 使用中・使用後しばらくは触れない
  （鍋の熱で熱くなっています）

### 揚げ物をするときは （発火・やけどに注意！）

- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
  （加熱を続けると、発火します）
- 油の飛び散りに注意する
  （やけどの原因になります）
  ➡油の飛び散りを少なくするには（13ページ）

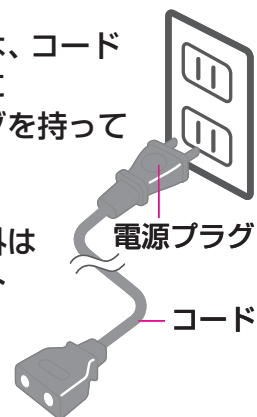
- 他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
  （温度調節機能が正しく働かず、発火の原因になります）
- 顔を近づけない
  （やけどの原因になります）

### プラグやコードの取り扱いに注意

（ショート・漏電による発火、感電、やけどの原因になります）

- 専用の電源コード以外を使ったり、電源コードを他の機器に転用しない

- 抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く
- 使用時以外はコンセントから抜く

電源プラグ
コード

### 次の点もご注意ください

- 水のかかる所や火気の近くで使わない
  （感電・漏電の原因になります）
- 鍋（土鍋風鍋など）が滑り落ちるようなことはしない
  （けが・やけどや、鍋が破損する原因になります）
  - 不安定な所で使わない
  - 鍋がずれた状態で使わない
  - 鍋を載せたまま本体を持ち運ばない
- 鍋の下に紙、ふきん、汚れ防止カバーなどを敷かない
  （温度調節機能が働かず、焦げたり、燃えたりします）
- 空焼きしたり、加熱しすぎない
  （調理物が燃えたりします）
- 調理以外に使わない
  （過熱・異常動作による発火の原因になります）

### 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- 念のため医師とよくご相談ください
  （本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

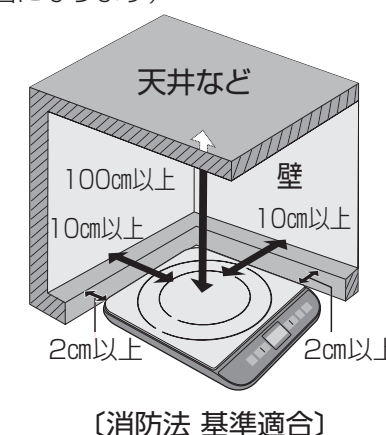
# 使用上のお願い

### 使用中は磁力線が出ます

- IHクッキングヒーターの上で使わない
  （IHクッキングヒーターが故障する原因になります）
- トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
  - IHジャー炊飯器など
    （本製品が故障する原因になります）
- 磁気に弱いものを近づけない
  - ラジオ・テレビ・補聴器など
    （雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
  - ICカード・キャッシュカード類など
    （記録が消えたり、壊れます）

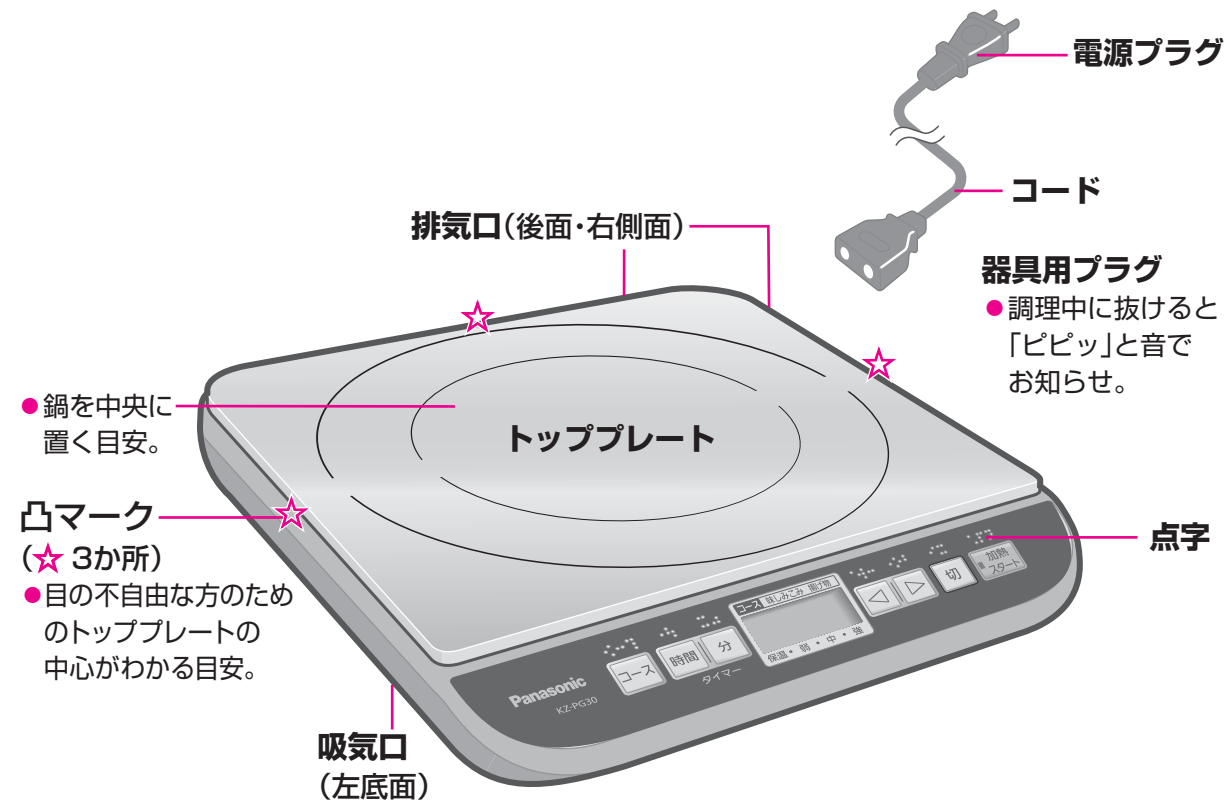
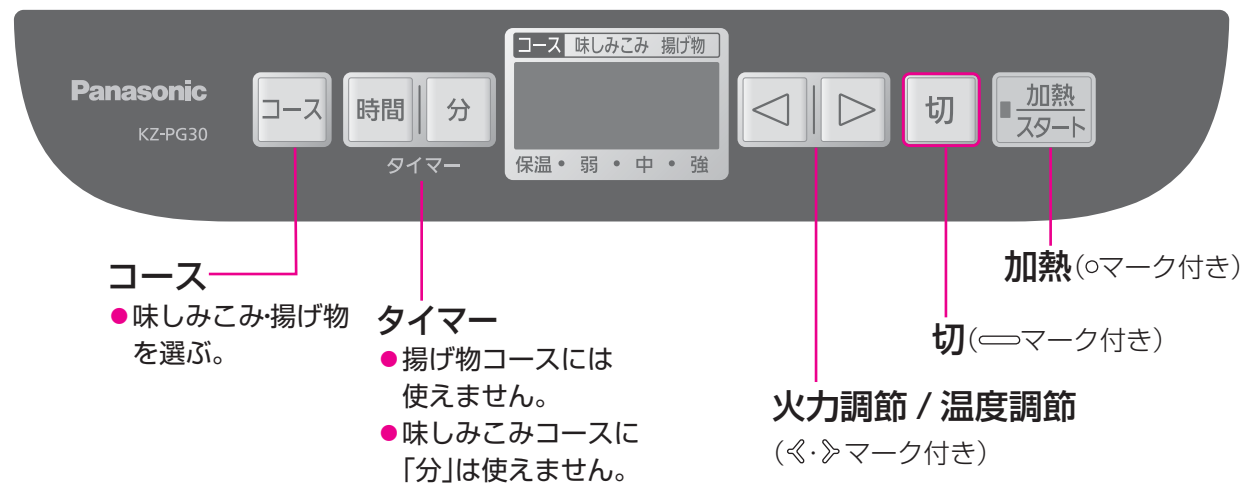
### 周囲の可燃物からの距離

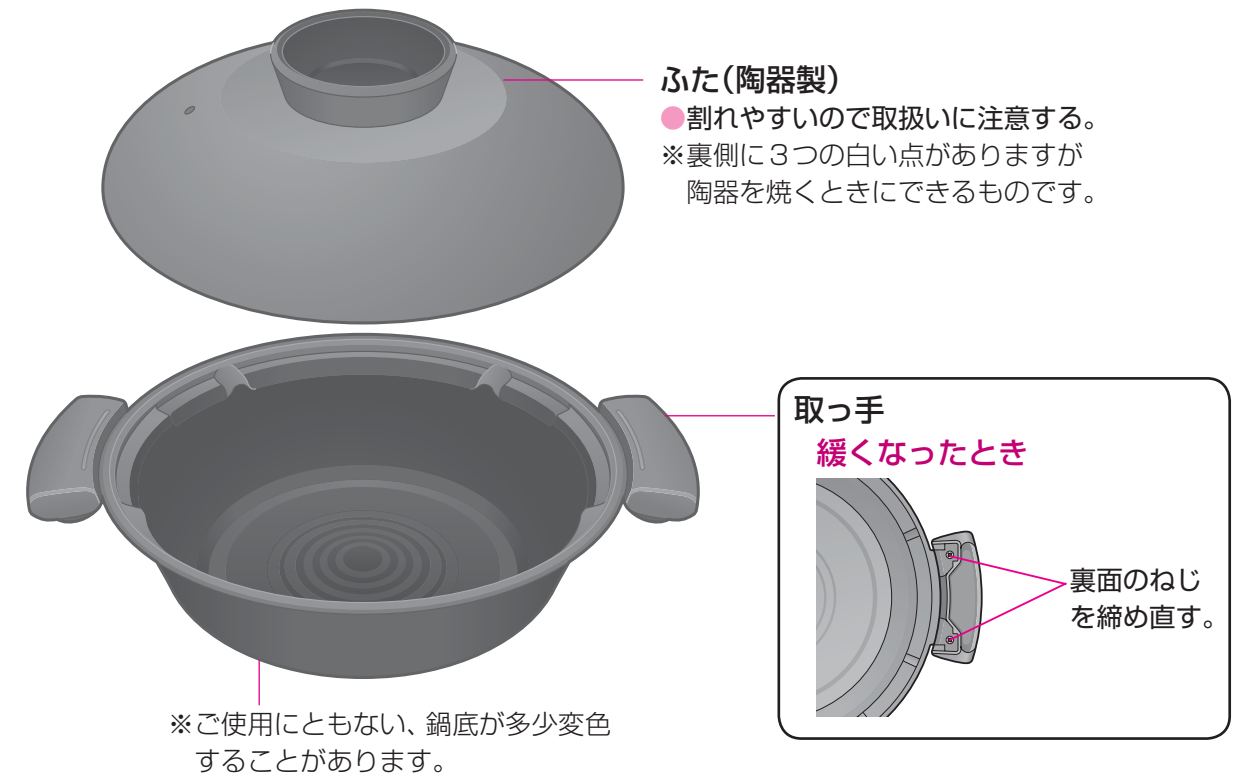
- 図の距離を離す
  （可燃物が木製の壁・家具などの場合）
  - 片側（右側もしくは左側）は開放する。
  - 熱に弱い物の上で使わない。
    じゅうたん
    ビニール製テーブルクロスなど
  （火災の原因になります）

〔消防法 基準適合〕

- 吸気口・排気口をふさがない
  （本体内部の温度が上がります）

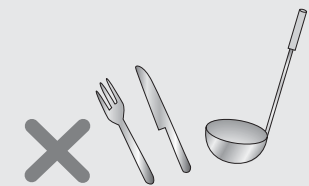
**お知らせ**

- テーブルなどの上に長期間置いたままにすると表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

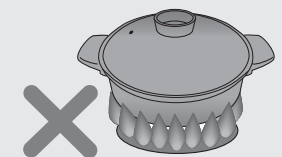
# 各部の名前

**操作部**

## 土鍋風鍋

●鍋物·煮物·煮込み用

**調理面のフッ素樹脂を傷めないために**

**使用するときは**

- 空焼きをしない
- 揚げ物、焼き物、いため物をしない
- 金属製のおたまや、へら·ナイフ·フォークなど角や先端の尖ったものは使わない
  ※木製·樹脂製を使う

- ていねいに取り扱う（落としたり、金属などの固い物に当てて傷を付けない）
- 強くこすらない
- 調理物を入れたままにしない
- 熱いうちに水につけて急冷しない

**鍋を傷めないために**

- ガスコンロなどで使わない
- 他社製のIHクッキングヒーターで使わない
- ラジエントヒーターで使わない

●200V IHクッキングヒーターで水を沸騰させ続けると、一時的に火力が弱くなることがあります。
➡しばらくすると、火力が上がります。

# 使える鍋は？ 確認のしかた

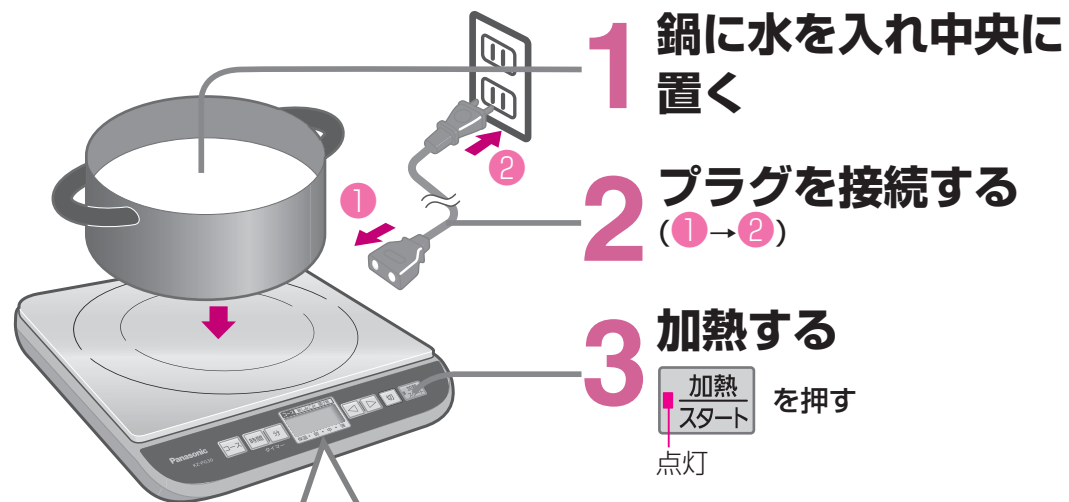
## お手持ちの鍋を確認するとき

**1** 鍋に水を入れ中央に置く

**2** プラグを接続する（❶→❷）

**3** 加熱する

加熱スタート を押す

点灯

○ 使える鍋は…
**火力表示が点灯**

●確認したら、すぐに 切 を押す。

✕ 使えない鍋は・・・
約3秒後に
**鍋確認マーク**を表示

●約1分後に表示が消え、通電が止まる。

## 新しく購入するとき

…**マークを確認**

●財団法人「製品安全協会」が認定したIH対応の商品を選ぶ。

## 揚げ物をするとき

**あっせん天ぷら鍋を使う**

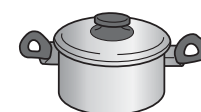
| 品　　番 | KZ−TT2 |
|---|---|
| 希望小売価格 | 2,100円(税抜2,000円) |
| 大きさ(約) | 内径22cm×深さ7.5cm |

●お買い上げの販売店へお問い合わせください。（2008年10月現在）

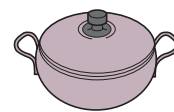
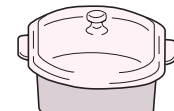
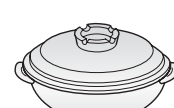


# 使える・使えないの見分け方

○ **使えます！**　✕ **使えません！**

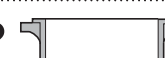
### 材質

鉄・ホーロー・ステンレス

●ステンレスは鍋によって火力が弱くなります。

●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

アルミ・銅

耐熱ガラス

土鍋

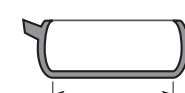
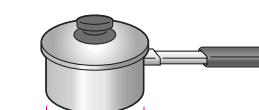
●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり、うまく調理できないものがあります）

### 底の形

平らで、トッププレートに密着する

丸い

反りがある

脚がある

●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。
・揚げ物調理：約1mm以上
・味しみこみ：約2mm以上
（安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）

12〜26cm

12cm未満

●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

# 基本の使い方

## 準　備

**1** 加熱調理

鍋を中央に置く

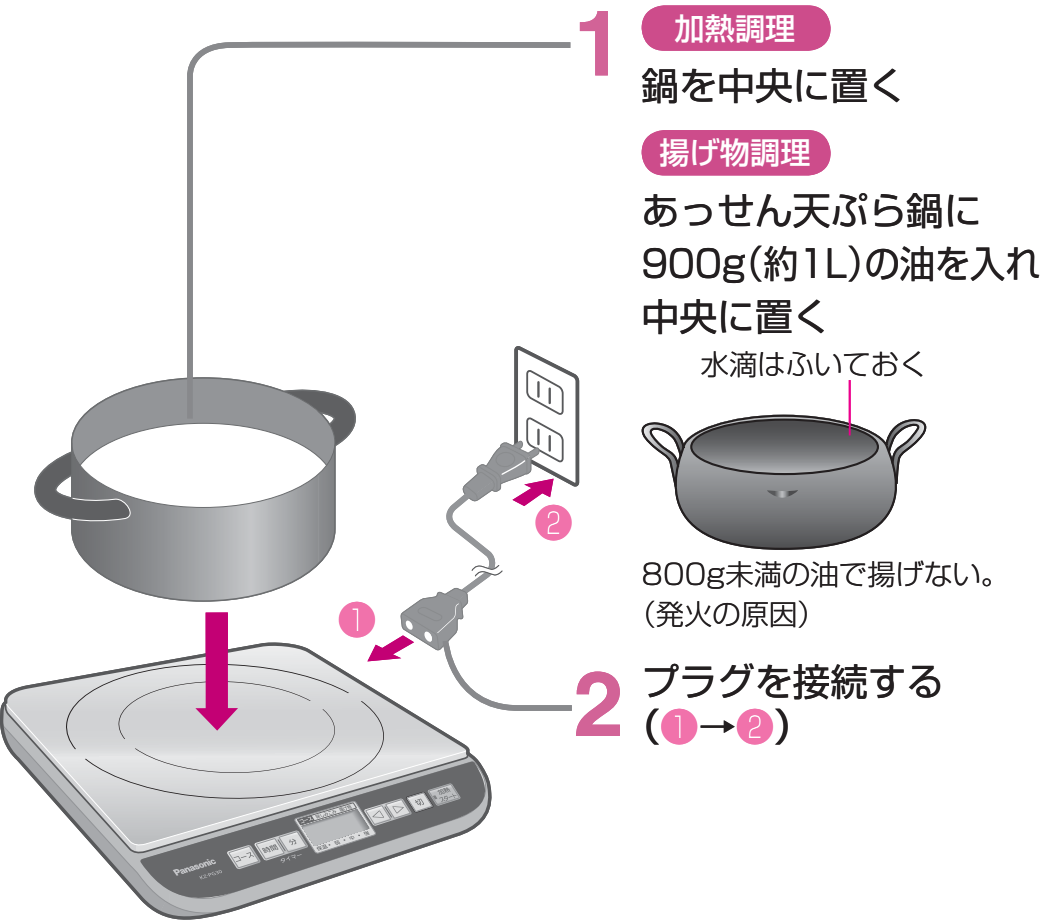
揚げ物調理

あっせん天ぷら鍋に
900g(約1L)の油を入れ
中央に置く

水滴はふいておく

800g未満の油で揚げない。
(発火の原因)

**2** プラグを接続する
(❶→❷)

■使用後はプラグを抜く

### 異常ではありません

**使いはじめは**

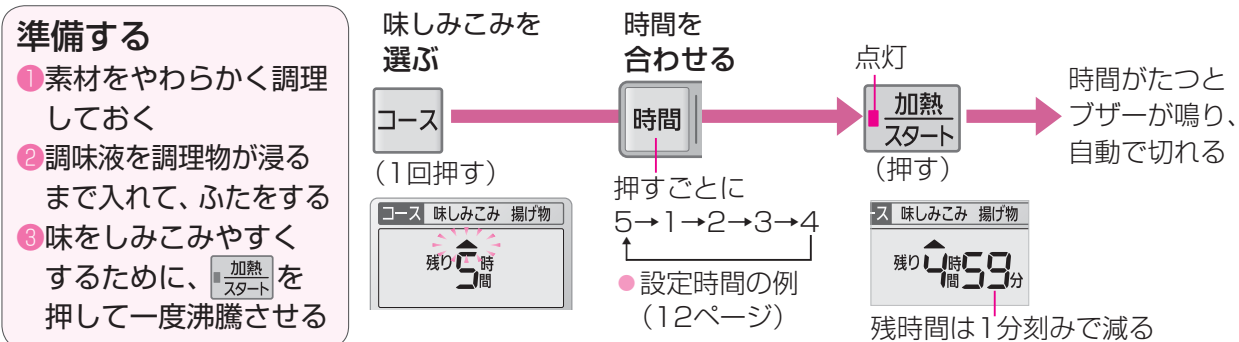
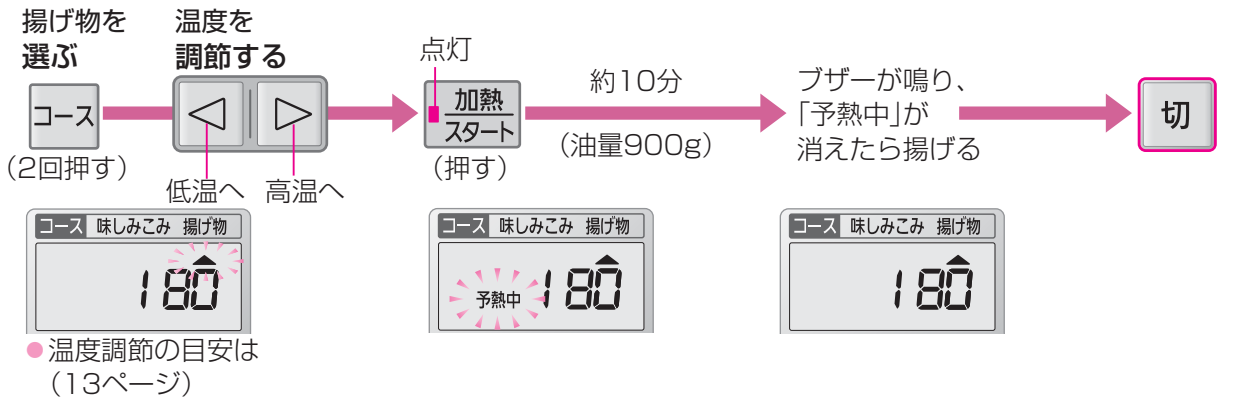
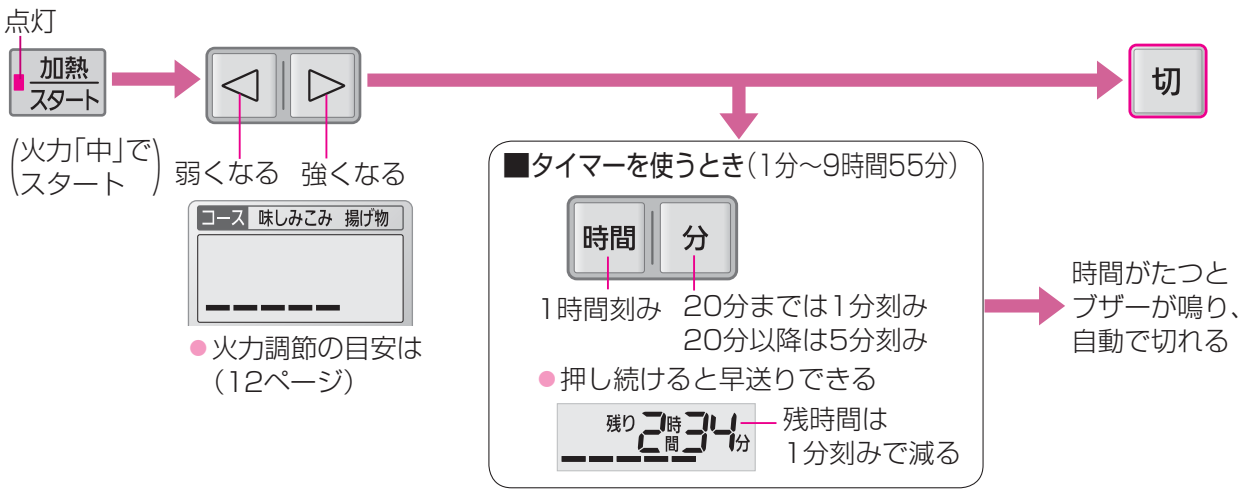
●排気口などから、においがすることがあります。

**使用中は**

●「ピチッ」という音がすることがありますが、鍋の熱膨張によるものです。

●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。
鍋の位置をずらすと止まることがあります。

●本体内部からファンの運転音などがします。
ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。
(火力「中」以下では、小さくなります)

●排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

# IH調理のポイント

## 火力調節の目安

●鍋の種類･形状･材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

| 一般的に使われる火力 | とろ火 | 弱　火 | | 中　火 | | | 強火 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IHに表示している火力 | 保温 | ・ | 弱 | ・ | 中 | ・ | 強 |
| 消費電力(約) | 75W | 150W | 260W | 450W | 700W | 900W | 1,400W |

**■カレーなどの煮物、みそ汁･吸い物･牛乳などの液体を加熱するときは、弱火でときどきかき混ぜる**
- ●水や調理物が、突然沸騰して飛び散ることがあります。(突沸現象と言われるもの)

**■いため物･焼き物をするときは、そばを離れない･加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)**
- ●少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因になります。
- ●鍋の底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

**■土鍋風鍋ですき焼きを作るときは、空焼きしたり、いためない**
- ●フッ素樹脂が傷みます。➡割り下を入れて加熱する関東風でお作りください。(14ページ)

**「味しみこみ」設定時間の例**
- ●おでん･豚の角煮など、じっくり味をしみこませたい調理…3～5時間
- ●里いもなどの含め煮…2～3時間
- ●魚の煮付けなど…1時間

## 温度調節の目安(揚げ物)

●食材、量などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
調理の出来具合により、温度を調節してください。

| 温度(約)℃ | 140 | 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| あっせん天ぷら鍋 油900g(約1L)を使った場合 | | | | | 手作りコロッケ | | |
| | | | | 冷凍食品(コロッケなど)･天ぷら(魚介類) | | | |
| | | | フライ･串カツ･鶏のからあげ | | | | |
| | | | ドーナツ･天ぷら(野菜) | | | | |
| | | 大学いも | | | | | |

## 温度調節機能を正しく働かせるために

**■必ずあっせん天ぷら鍋を使う****(8ページ)**

**■油は900gが基本**
800ｇ未満の油では調理しない。
(少ないと発火の原因に)

- ●鍋は加熱部の中央に置く。
- ●鍋底が反ったり変形していないものを使う。
- ●鍋底･トッププレートの汚れは取り除く。
- ●トッププレートが熱いときに調理しない。
- ●予熱を始めたら、油を継ぎ足したりしない。
- ●熱い油を使って予熱しない。
- ●何度も使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- ●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

## 油の飛び散りを少なくするには

**■油が設定温度になってから、揚げ始める**

**■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする**
- ●水分や空気が加熱されると、膨張して破裂します。

**切り目などを入れる**

〈えび〉
尾の先を切る。

〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を入れる。

〈ししとう〉
縦に切り込みを入れる。

〈うずらのゆで卵〉
くしなどを刺す。

**水分をふき取る**

魚介類･しいたけ･ピーマンなどの野菜

**必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる**

ドーナツなどの生地

**■揚げすぎると破裂するので注意！**
- ●鍋に揚げ残しがないか、常に確認を。

- ●けんさきいか、するめいかなど
- ●ししとう、おくらなど (中が空洞の野菜 )
- ●コロッケ
- ●うずらのゆで卵など

# 団らんレシピ

## すき焼き(関東風)(4人分)

牛肉(すき焼き用) ………………… 400g
しいたけ(石づきを取る) ………… 4枚
春菊(根元を切る) ………………… 1束
白ねぎ(斜め切り) ………………… 2本
焼き豆腐(1cm長さ) ……………… 1丁
しらたき …………………………… 1パック
Ⓐ しょうゆ ………………………… 100ml
Ⓐ 水 ………………………………… 300ml
Ⓐ 砂糖、酒、みりん ……………… 各大さじ4
卵 …………………………………… 4個

### 下準備

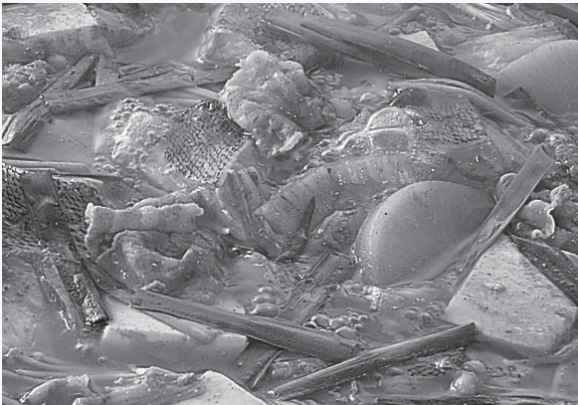
- 牛肉を5cmくらいの長さに切る。
- しらたきは下ゆでして食べやすい長さに切る。
- 鍋に、割り下の材料Ⓐを入れてひと煮立ちさせ、冷ましておく。

### 作り方

① 土鍋風鍋に割り下の⅓量を入れ、加熱ボタンを押し、火力「強」で加熱する。
② 煮立ったら牛肉を⅛量くらい入れて煮る。
③ 肉の色が変わってきたら残りの具材と割り下を加えて煮る。
④ 火が通ったら、溶き卵につけていただく。

**白ねぎの切り方ひと工夫**
白ねぎは5cm長さのぶつ切りにし、横に4mm間隔くらいの切り込みを入れる。
(味が染み込みやすく、芯が中から抜けにくくなります)

約4mm間隔の切り込み

## 豆腐チゲ(4人分)

豚薄切り肉 ………………………… 200g
タラの切り身 ……………………… 2切れ
白菜キムチ ………………………… 300g
絹ごし豆腐 ………………………… 1丁
大根 ………………………………… 100g
にら ………………………………… 1束
えのきだけ ………………………… 1パック
Ⓐ 鶏ガラスープ …………………… 800ml
Ⓐ コチジャン ……………………… 大さじ4
Ⓐ 酒 ………………………………… 大さじ2
Ⓐ みりん、ごま油 ………………… 各大さじ1
Ⓐ 塩 ………………………………… 少々

### 下準備

- 大根は皮をむき、薄い半月切りにする。
- 豚肉、タラ、キムチは食べやすい大きさに切り、豆腐は1cm厚さに切る。
- にらは5cmの長さに切り、えのきは根元を切ってほぐしておく。

### 作り方

① 土鍋風鍋にⒶを入れ、加熱ボタンを押し、火力「強」で加熱する。
② 煮立ったら大根を加え、火力「中と弱の間(・)」で5分煮込む。
③ 豚肉、タラ、キムチ、豆腐を加え、火力「強」で煮立て、火力「中」に下げてさらに5分煮込む。
④ にら、えのきだけを加えてさっと煮る。

## きりたんぽ鍋(4人分)

きりたんぽ ………………………… 4本
鶏もも肉(1口大に切る) ………… 200g
ごぼう(ささがきにして水にさらす) …… ½本
白ねぎ(斜め切り) ………………… 1本
まいたけ(小房に分ける) ………… 1パック
しらたき …………………………… 1パック
せり(5cm長さに切る) …………… 1束
Ⓐ 酒 ………………………………… 大さじ1
Ⓐ 鶏ガラスープ …………………… 800ml
Ⓐ しょうゆ ………………………… 大さじ6
Ⓐ みりん …………………………… 大さじ2

### 下準備

- きりたんぽは斜めに3等分する
- しらたきは下ゆでして食べやすい長さに切る。

### 作り方

① 土鍋風鍋にⒶを入れ、加熱ボタンを押し、火力「強」で加熱する。
② 煮立ったら鶏肉とごぼうを入れてひと煮立ちさせる。
③ 長ねぎ、まいたけ、しらたきを加え、火力「中」で煮る。
④ 材料に火が通ったら、きりたんぽとせりを加えてさっと煮る。

**自家製きりたんぽの作り方**

① ご飯2合分をすり鉢に入れ、少し粒が残る程度につぶして4等分する。
② 薄い塩水をつけた手で割り箸に巻きつけ、魚焼きグリルなどで両面に焦げ目がつく程度に焼く。
③ 熱いうちに割り箸を回しながら抜く。

## おでん(4人分)

大根(厚さ1.5cmの輪切り) ……… ½本
卵(ゆでて殻をむく) ……………… 4個
ゆでだこの足(半分に切る) ……… 2本
こんにゃく ………………………… 1枚
ちくわ(半分に切る) ……………… 2本
ごぼう天(半分に切る) …………… 2本
Ⓐ だし汁 …………………………… 1,000ml
Ⓐ しょうゆ、みりん ……………… 各大さじ3
Ⓐ 酒、砂糖 ………………………… 各大さじ1
Ⓐ 塩 ………………………………… 小さじ⅓

### 下準備

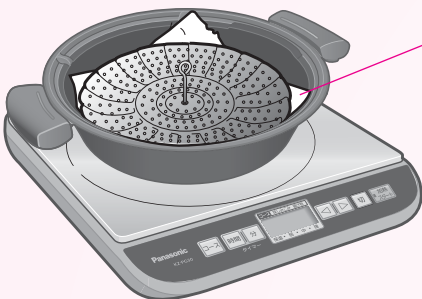
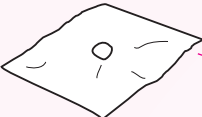
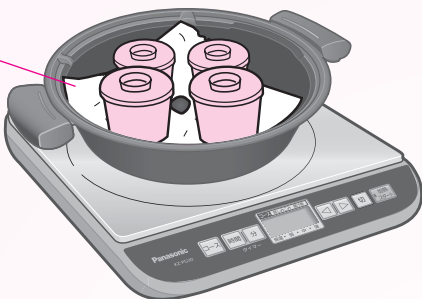
- 大根は皮をむいて4等分し、やわらかくゆでておく。
- こんにゃくは4等分し、ゆでておく。
- ごぼう天は熱湯をかけ、油抜きをする。

### 作り方

① 土鍋風鍋にⒶと材料を入れ、加熱ボタンを押し、火力「強」で煮立たせる。
② 煮立ってきたら火力「弱」に下げ、2〜3時間じっくりと煮込む。

**おすすめ**
「味しみこみ」コースを使おう！(11ページ)
設定時間・・・2〜5時間

# 蒸し物レシピ

■市販の蒸し板や底がザラザラした陶器は、鍋のフッ素樹脂を傷めないようにアルミ箔の上に置いてください。

## 中華ちまき(10個分)

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| もち米 | 3合(450g) |
| 干しえび | 10g |
| 干ししいたけ | 4枚 |
| 焼き豚(1cm角) | 150g |
| ゆでたけのこ(1cm角) | 100g |
| Ⓐ しょうゆ | 大さじ2 |
| Ⓐ 砂糖 | 小さじ1 |
| Ⓐ 酒 | 大さじ1 |
| Ⓐ 水 | 100ml |
| Ⓑ しょうゆ、酒 | 各大さじ2 |
| Ⓑ 塩 | ひとつまみ |
| Ⓑ こしょう | 少々 |
| サラダ油(いため用) | 適量 |
| 竹の皮 | 10枚 |
| たこ糸 | 10本 |

### 下準備

●もち米は洗ってたっぷりの水に2時間程度浸し、ザルに上げて水気を切っておく。
●干しえび、干ししいたけは200mlの水(分量外)につけて戻しておく。
●戻した干ししいたけは石づきを取って1cm角に切る。
●竹の皮はたっぷりの湯につけて軟らかくしておく。

### 作り方

① フライパンにサラダ油を熱し、干しえび、干ししいたけ、焼き豚、ゆでたけのこをいため、Ⓐを加え、煮汁がほとんどなくなるまで煮る。
② 別のフライパンにサラダ油を熱してもち米をいため、Ⓑ、干しえびと干ししいたけの戻し汁、水を合わせて400mlにしたものを加え、水分がなくなるまで強火でいためる。
③ ①を加え、混ぜ合わせる。
④ ③を10等分して竹の皮で包み、たこ糸で縛る。
⑤ 土鍋風鍋にアルミ箔を敷き、蒸し板を置いて水を入れる。(水量は蒸し板からあふれない高さまで)加熱ボタンを押し、火力「強」で沸騰するまで加熱する。
⑥ 蒸し板にちまきを5個並べ、ふたをして火力「強」のまま30分蒸す。残りも同様に蒸す。(途中、蒸し水がなくならないように10分ごとに熱湯1カップ(200ml)程度を足す)

## 茶碗蒸し(4個分)

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 卵 | 2個 |
| Ⓐ だし汁 | 350ml |
| Ⓐ 薄口しょうゆ、みりん | 各小さじ1 |
| Ⓐ 塩 | 小さじ½ |
| 鶏肉 | 80g |
| しょうゆ | 少々 |
| えび | 4尾 |
| 生しいたけ | 1枚 |
| ぎんなん(缶詰) | 8粒 |
| かまぼこ(3mm厚さ) | 4枚 |
| みつば | 適量 |

### 下準備

●Ⓐを合わせて煮立て、冷ましておく。
●鶏肉は2cm角に切り、しょうゆ少々で下味をつけておく。
●えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。
●しいたけは石づきを取って4等分に切る。
●みつばはさっとゆがいて結びみつばにしておく。

### 作り方

① ボウルに卵を溶きほぐし、冷ましたⒶを加え、よく混ぜてこす。
② 器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。
③ 土鍋風鍋にアルミ箔を敷いて水800ml(器の高さの⅓程度)を注ぎ、加熱ボタンを押して火力「強」で沸騰するまで加熱する。
④ 器を並べてふたをし、火力「強」のまま3分、火力「弱」に下げて15分蒸す。
⑤ 竹ぐしを刺してみて、何もつかなければ出来上がり。

## 黒糖くるみ蒸しパン

(直径7cm、高さ4cmのプリンカップ6個分)

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 卵 | 1個 |
| 粉黒砂糖 | 50g |
| 牛乳 | 50ml |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| ベーキングパウダー | 小さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| 薄力粉 | 100g |
| くるみ(粗く刻む) | 30g |

### 下準備

●プリンカップにペーパーカップを敷いておく。

### 作り方

① 大きめのボウルに薄力粉とベーキングパウダー、塩を合わせてふるっておく。
② 別のボウルに卵を溶きほぐし、粉黒砂糖、牛乳、サラダ油を加えてよく混ぜる。
③ ①の中央をくぼませて②を流し入れ、ダマにならないように中心から少しずつ泡立て器で混ぜていく。
④ くるみの⅔量を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
⑤ 用意しておいたプリンカップに生地を等分に流し入れる。
⑥ 生地の上に残りのくるみをトッピングする。
⑦ 土鍋風鍋にアルミ箔を敷き、水500ml(プリンカップの高さの⅓程度)を注ぎ、プリンカップを並べてふたをし、加熱ボタンを押して火力「強」で加熱する。
⑧ 沸騰してふたの縁から激しく湯気が出てきたら、火力「中」に下げて10分蒸す。
⑨ 竹ぐしを刺してみて、何もつかなければ出来上がり。

材料をアレンジすると、いろんな蒸しパンを楽しめます
●黒糖を上白糖に
●くるみをレーズン・チョコチップ・甘納豆などに代えて!
●薄力粉に抹茶、ココアなどを加えて!

# もち米レシピ

## さつまいもごはん(4人分)

| | |
|---|---|
| 米 | 2.5カップ(370g) |
| もち米 | 0.5カップ(80g) |
| 水 | 650ml |
| Ⓐ 酒 | 大さじ2 |
| Ⓐ 塩 | 小さじ1 |
| さつまいも | 300g |
| 黒ごま | 適宜 |

### 下準備

- 米ともち米は炊く30分〜1時間前によくとぎ、土鍋風鍋に入れて分量の水に浸しておく。
- さつまいもは1cmの厚さのいちょう切りにして、水に浸してアクを抜いておく。

### 作り方

① 土鍋風鍋にⒶを入れて混ぜ、水気を切ったさつまいもを載せてふたをする。
② 加熱ボタンを押し、火力「強と中の間(·)」で沸騰するまで加熱する。(約10分)
③ 火力「弱」に下げ、タイマーを20分に合わせ、ブザーが鳴ったあと10分蒸らす。
④ さっくりと混ぜ合わせ、黒ごまをふる。

## 3色おはぎ(18個分)

| | |
|---|---|
| もち米 | 2合(300g) |
| うるち米 | 1合(150g) |
| 水 | 580ml |
| 粒あん(市販品) | 500g |
| きな粉 | 適量 |
| すり黒ごま | 適量 |
| 砂糖 | 適量 |

### 下準備

- もち米とうるち米は洗ってたっぷりの水に2時間程度浸し、ザルに上げて水気を切っておく。
- 粒あんは18等分して軽く丸めておく。
- すり黒ごまには砂糖を混ぜておく。

### 作り方

① 土鍋風鍋に米と分量の水を入れてふたをする。
② 加熱ボタンを押し、火力「強と中の間(·)」で沸騰するまで加熱する。(約10分間)
③ 火力「弱」に下げ、タイマーを20分に合わせ、ブザーが鳴ったあと10分蒸らす。
④ 炊き上がった飯をボウルに移し、すりこぎで粒が残る程度につぶし、18等分する。
⑤ 堅く絞ったぬれぶきんに丸めた粒あんをのせて平らに広げ、その上に俵型に丸めたもちをのせ、ふきんで包みながら、あんを全体にかぶせて形を整える(計6個)。
⑥ 残りの12個は手に水をつけながらもちをやや平らに広げてあんをのせ、もちを少しずつかぶせながら包み込み、俵型に整える。
⑦ ⑥のもちのうち、6個にはきな粉を、残りの6個には黒ごまを全体にまぶす。



# お手入れ

### 土鍋風鍋

❶ 冷えてから薄めた台所用洗剤(中性)とやわらかいスポンジで洗う。
❷ すぐに調理面や裏面の水気をふき取り、充分乾かす。

**<調理面のフッ素樹脂を傷めないために>**

- 金属製のたわし、粉末タイプのクレンザー、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機は使わない
- 漂白剤など中性洗剤以外は使わない。
  ※洗剤の注意書きを確認する！
- 調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない

**きれいにお使いいただくために**
**ご使用のたびにお手入れを**
調理物·油が焼き付くと取りにくくなります

- お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。

### トッププレート

**軽い汚れ**

**絞ったふきんでふき取る**

**油汚れ**

**台所用洗剤(中性)を薄めてふきんにしみ込ませ、ふき取る**

- 酸性·アルカリ性の強い洗剤(漂白剤·住宅用合成洗剤など)を使うと、変色の原因になります。

**取りにくい汚れ**

**クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る**

### 吸気口·排気口

**ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る**
(ほこりが付いたままで使うと故障の原因)

# 次の表示が出たら・・・

●次の方法で直してください。

| 表 示 | 原 因 | 直し方 | 参照P |
|---|---|---|---|
| U 12 | **吸·排気口目詰まり検知**<br>●吸·排気口をふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。 | <br>●吸·排気口をふさいでいるものを取り除く。 | – |
| | | ●吸·排気口を手入れする。 | 19 |
| U 17 | **本体内部高温検知**<br>●底が反ったり、変形している鍋を使ったために、本体内部の温度が高くなった。 | ●反ったり変形していない鍋を使う。 | 9 |
| | ●トッププレートや鍋底に異物や汚れがこびり付いている。 | ●異物や汚れを取り除く。 | 19 |
| **ボタンを押すと**<br>**を表示する**<br>（約1分後に消灯する）<br>**鍋なし自動OFF**<br>**小物自動OFF** | ●鍋を置いていない。<br>●使用中に鍋を外した。 | ●鍋を置く。 | 10 |
| | ●鍋の位置が中央からずれている。 | ●鍋をトッププレートの中央に置く。 | |
| | ●使えない鍋を載せた。 | ●IHで使える鍋を使う。 | 8 |
| | ●ナイフ·スプーンなど、金属製の小物を加熱した。 | ●小物を取り除く。 | – |

●次の方法で直し、切ボタンで表示を消してください。

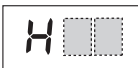
| 表 示 | 原 因 | 直し方 | 参照P |
|---|---|---|---|
| U 15<br>※ピピ…とブザーでもお知らせ。 | **揚げ物そり鍋自動OFF**<br>●あっせん天ぷら鍋の底に約1mm以上の反りがあったり変形している。 | ●反ったり変形していないあっせん天ぷら鍋を使う。 | 9 |
| | ●トッププレートや鍋底に異物や汚れがこびり付いている。 | ●異物や汚れを取り除く。 | 13 |
| | ●予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした。 | ●切ボタンを押し、トッププレートを冷ましてから再度ボタン操作する。 | |
| | ●古い油を使っている。 | ●できるだけ新しい油を使う。 | |
| | ●揚げカスがたくさん沈んでいる。 | ●揚げカスを取り除く。 | |



# 故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

| 表 示 | 原 因 | 直し方 | 参照P |
|---|---|---|---|
| ボタンを押しても受け付けない | ●電源プラグ·器具用プラグが確実に差し込まれていない。 | ●プラグを確実に差し込む。 | 10 |
| タイマーが使えない | ●揚げ物コースにはタイマーが使えません。 | | 6 |
| コースボタンを受け付けない | ●タイマーがセットされている。 | ●切ボタンを押し、タイマーセットを取り消す。 | – |
| ●表示と実際の油温がずれる<br>●揚げ物の予熱時間が長すぎたり、油温が低い | ●温度の高い油を使って予熱した。 | ●トッププレートが冷えてから常温の油を予熱する。 | 13 |
| | ●焼き物の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | ●トッププレートが冷えてから揚げ物をする。 | |
| 使用中に通電が止まっていた<br>**切り忘れ防止機能** | ●揚げ物コースで1時間、加熱ボタンで2時間以上操作をしていない。 | ●再度、ボタン操作する。<br>※2時間以上の煮込みなどにはタイマーを使う。 | – |
| 使用中に火力感がなくなる<br>**温度過昇防止機能** | ●鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に通電をコントロールします。温度が下がると自動的に火力は強くなります。<br>●空焼きすると働く場合もあります。鍋の中をご確認ください。 | | – |
| 使用中に鍋から音がする | ●鍋の種類によっては、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。 | ●鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。 | – |
| | ●使用中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。 | | – |
| 本体から出る音が大きくなったり、小さくなったりする | ●ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。火力「中」以下では、小さくなります。 | | – |
| スイッチを切っているのに本体が温かい | ●プラグを接続していると、本体内蔵の電気部品で約1.2Wの電力が消費されます。 | ●使用後はプラグを抜く。 | 11 |
| 電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある | ●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。 | | – |

●以上の処置で直らないときやH表示が出たときは・・・

●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
➡表示が消えない場合は、故障です。
表示内容（Hのあとの2桁の数字）をお買い上げの販売店にご連絡ください。

# 保証とアフターサービス（よくお読みください）

**修理・お取り扱い・お手入れ**
などのご相談は…
**まず、お買い上げの販売店へ**
お申し付けください

**転居や贈答品などでお困りの場合は…**

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

## ■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

**保証期間：お買い上げ日から本体1年間**

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

## ■ 補修用性能部品の保有期間 6年

弊社は、このIH調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら」「故障かな？」（☞P.20～21）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  下記修理料金の仕組みをご参照のうえ、ご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

| ご連絡いただきたい内容 | |
|---|---|
| 製品名 | IH調理器 |
| 品番 | KZ-PG30 |
| お買い上げ日 | 年　月　日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |

**ご相談窓口における個人情報のお取り扱い**

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support/

### 修理に関するご相談

**パナソニック 修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

### 使いかた・お買い物などのご相談

**パナソニック お客様ご相談センター**

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

**Help desk for foreign residents in Japan**
**Tokyo** (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)



※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック
## 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

### 北海道地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 札幌 | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 | ☎(011)894-1251 |
| 旭川 | 旭川市2条通16丁目1166 | ☎(0166)22-3011 |
| 帯広 | 帯広市西20条北2丁目23-3 | ☎(0155)33-8477 |
| 函館 | 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） | ☎(0138)48-6631 |

### 東北地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 青森 | 青森市大字浜田字豊田364 | ☎(017)775-0326 |
| 秋田 | 秋田市外旭川字小谷地3-1 | ☎(018)868-7008 |
| 岩手 | 盛岡市厨川5丁目1-43 | ☎(019)645-6130 |
| 宮城 | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 | ☎(022)387-1117 |
| 山形 | 山形市平清水1丁目1-75 | ☎(023)641-8100 |
| 福島 | 郡山市亀田1丁目51-15 | ☎(024)991-9308 |

### 首都圏地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 栃木 | 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 | ☎(028)689-2555 |
| 群馬 | 前橋市箱田町325-1 | ☎(027)254-2075 |
| 茨城 | つくば市筑穂3丁目15-3 | ☎(029)864-8756 |
| 埼玉 | 桶川市赤堀2丁目4-2 | ☎(048)728-8960 |
| 千葉 | 千葉市中央区末広5丁目9-5 | ☎(043)208-6034 |
| 東京 | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 | ☎(03)5477-9780 |
| 山梨 | 甲府市宝1丁目4-13 | ☎(055)222-5822 |
| 神奈川 | 横浜市港南区日野5丁目3-16 | ☎(045)847-9720 |
| 新潟 | 新潟市東区東明1丁目8-14 | ☎(025)286-0180 |

### 中部地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 石川 | 金沢市横川3丁目20 | ☎(076)280-6608 |
| 富山 | 富山市根塚町1丁目1-4 | ☎(076)424-2549 |
| 福井 | 福井市問屋町2丁目14 | ☎(0776)21-0622 |
| 長野 | 松本市寿北7丁目3-11 | ☎(0263)86-9209 |
| 静岡 | 静岡市葵区千代田7丁目7-5 | ☎(054)287-9000 |
| 愛知 | 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 | ☎(052)819-0225 |
| 岐阜 | 岐阜市中鶉4丁目42 | ☎(058)278-6720 |
| 高山 | 高山市花岡町3丁目82 | ☎(0577)33-0613 |
| 三重 | 津市久居野村町字山神421 | ☎(059)254-5520 |

### 近畿地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 滋賀 | 栗東市霊仙寺1丁目1-48 | ☎(077)582-5021 |
| 京都 | 京都市伏見区竹田中川原町71-4 | ☎(075)646-2123 |
| 大阪 | 大阪市城東区関目2丁目15-5 | ☎(06)6359-6225 |
| 奈良 | 大和郡山市筒井町800番地 | ☎(0743)59-2770 |
| 和歌山 | 和歌山市中島499-1 | ☎(073)475-2984 |
| 兵庫 | 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 | ☎(078)796-3140 |

### 中国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 鳥取 | 鳥取市安長295-1 | ☎(0857)26-9695 |
| 米子 | 米子市米原4丁目2-33 | ☎(0859)34-2129 |
| 松江 | 松江市平成町182番地14 | ☎(0852)23-1128 |
| 出雲 | 出雲市渡橋町416 | ☎(0853)21-3133 |
| 浜田 | 浜田市下府町327-93 | ☎(0855)22-6629 |
| 岡山 | 岡山市田中138-110 | ☎(086)242-6236 |
| 広島 | 広島市西区南観音1丁目13-5 | ☎(082)295-5011 |
| 山口 | 山口市小郡下郷220-1 | ☎(083)973-2720 |

### 四国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 香川 | 高松市勅使町152-2 | ☎(087)868-6388 |
| 徳島 | 徳島市沖浜2丁目36 | ☎(088)624-0253 |
| 高知 | 高知市仲田町2-16 | ☎(088)834-3142 |
| 愛媛 | 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 | ☎(089)905-7544 |

### 九州地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 福岡 | 春日市春日公園3丁目48 | ☎(092)593-9036 |
| 佐賀 | 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 | ☎(0952)26-9151 |
| 長崎 | 長崎市東町1919-1 | ☎(095)830-1658 |
| 大分 | 大分市萩原4丁目8-35 | ☎(097)556-3815 |
| 宮崎 | 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 | ☎(0985)63-1213 |
| 熊本 | 熊本市健軍本町12-3 | ☎(096)367-6067 |
| 天草 | 天草市港町18-11 | ☎(0969)22-3125 |
| 鹿児島 | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 | ☎(099)250-5657 |
| 大島 | 奄美市名瀬朝仁町11-2 | ☎(0997)53-5101 |

### 沖縄地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 沖縄 | 浦添市城間4丁目23-11 | ☎(098)877-1207 |

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　0608

# 仕様

| 電　　　　　　源 | 交流100 V　50-60 Hz 共用 |
|---|---|
| 消　費　電　力 | 1,400 W |
| 加　　　熱（約） | 75 W相当 ～ 1,400 W |
| コ　ー　ド　長　さ | 1.9 m |

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2 Wです。

| | | |
|---|---|---|
| 本　体 | 大　き　さ（約） | 幅30.4 cm × 奥行34.5 cm × 高さ5.3 cm |
| | 質　　　量（約） | 2.3 kg |
| 土鍋風鍋 | 大　き　さ（約） | 内径24.4 cm × 深さ7.2 cm |
| | 質　　　量（約） | 2.0 kg |
| | 満水容量（約） | 3.7 L |
| 土鍋風鍋使用時 | 大　き　さ（約） | 幅35.8 cm × 奥行34.5 cm × 高さ19.7 cm |
| | 質　　　量（約） | 4.3 kg |

## 愛情点検　長年ご使用のIH調理器の点検を！

**こんな症状はありませんか**

●焦げ臭いにおいがする
●触れるとビリビリ電気を感じる
●プラグ･コードが異常に熱くなる
●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
●トッププレートにひび割れができた

**ご使用中止**

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

| 便利メモ<br>おぼえのため記入されると便利です | お買い上げ日 | 年　月　日 | 販　売　店　名 |
|---|---|---|---|
| | 品　番 | KZ-PG30 | ☎(　　)　　－ |

＊医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社 IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－7291
F0908I1108